

	Spinaci foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Data estrazione :	2024-10-23 17:01:30	

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta
03083680972659	83275	SFS1_DEPE08
		

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del Settore Alimentare)	
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia	
Denominazione commerciale	SPINACI FOGLIA INT.P83G 1K0
Denominazione legale	Spinaci in foglie surgelati.
Ingredienti	Spinaci in foglie. Può contenere SEDANO.
Confezionato in atmosfera protettiva	No
Codifica del numero di lotto dell'imballo primario	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

Allergeni principali (Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Assenza E: Esente P : Presenza T : Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	T
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

Composizione nutrizionale		
	In media Per 100 g di prodotto	
Energia kJ	101	
Energia kcal	24	
Grassi (g)	0.4	
- di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	
Carboidrati (g)	1.5	
- di cui zuccheri (g)	0.7	
Fibre (g)	2.3	
Proteine (g)	2.5	
Sale (g)	0.08	
Vitamina A (µg)		
Acido folico (µg)	105	

Nutriscore	A
------------	---

Regimi alimentari	Si	No
Prodotto adatto per la dieta latte-ovo-vegetariana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/	Si

Prodotto adatto per la dieta vegetariana stretta	X		CE e successivi aggiornamenti)	
Prodotto adatto per la dieta vegana	X			

Descrizione del prodotto	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Blanching, Formatura / Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione.	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	FORNO A VAPORE: cuocere 20 minuti a 100°C in gastronom forata per 2,5 kg di prodotto surgelato. FORNO COMBINATO: cuocere 20 minuti con 60% vapore a 160°C con 60% vapore in gastronom piena non coperta per 2,5 kg di prodotto surgelato. PADELLA: cuocere 12 minuti per 500 g di prodotto surgelato. Ogni utilizzatore è responsabile del rispetto rigoroso di queste modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): entro la data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. NON RICONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (tra 0°C e +3°C): 24 ore.

Informazioni logistiche	
PRODOTTO	
Materiale imballo primario	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola, film vasso: plastica LDPE 4. Scotch: plastica 7.
PESO LORDO (g)	1008
PESO NETTO(g)	1000
Tara (g)	8
Dimensioni LxIxh (mm)	280 x 93 x 300
Volume (dm3)	7812
Imballo secondario	
GTIN	03083681028775
Pezzi per collo	6
PESO LORDO (g)	6257
PESO NETTO(g)	6000
Tara (g)	257
Dimensioni LxIxh (mm)	260 x 400 x 170
Volume (dm3)	17680
Pallet	
GTIN	03083680232371
Pezzi per collo	99
PESO LORDO (g)	644433
PESO NETTO(g)	594000
Tara (g)	50433
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 2020
Volume (dm3)	1939200
Colli per strato	9
Strati per pallet	11
CUs/pallet	594